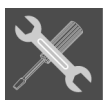
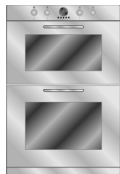
Sommario

IT

ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al ***tecnico qualificato*** *che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.*

1. AVVERTENZE PER L'USO

COLLEGAMENTO ELETTRICO: CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.
NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, E' STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI A GAS VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.
GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.

QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL FORNO. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.

MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.

NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.

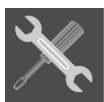
QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA.

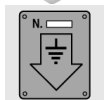
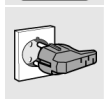
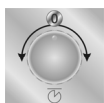
NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.

LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SULLA CORNICE DELLA PORTA FORNO. **LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA**.

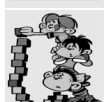
PER EVITARE CHE L'EVENTUALE VAPORE CONTENUTO NEL FORNO ARRECHI FASTIDIO, APRIRE LA PORTA IN DUE TEMPI: MANTENERLA SEMIAPERTA (CA. 5 CM) PER 4-5 SECONDI, POI APRIRLA COMPLETAMENTE. SE SI RENDESSERO NECESSARI INTERVENTI SUI CIBI, OCCORRERÀ LASCIARE LA PORTA APERTA IL PIÙ BREVEMENTE POSSIBILE PER EVITARE CHE LA TEMPERATURA ALL'INTERNO DEL FORNO SI ABBASSI A TAL PUNTO DA PREGIUDICARE LA BUONA RIUSCITA DELLA COTTURA.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

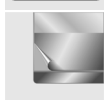
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: SONO DESTINATE AL TECNICO QUALIFICATO CHE DEVE ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE, LA MESSA IN SERVIZIO ED IL COLLAUDO DELL'APPARECCHIO.

NON TENTARE DI SPOSTARE L'APPARECCHIO TIRANDO LA PORTA O LE MANIGLIE. APRIRE LA PORTA E FARE PRESA SUL TELAIO DEL FORNO FACENDO ATTENZIONE CHE LA PORTA NON SI RICHIUDA SULLE VOSTRE DITA.

E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

IN CASO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA TRAMITE PRESA E SPINA ENTRAMBE DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E ANDRANNO COLLEGATE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.
LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.
NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL FORNO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).

NON IMMETTERE MAI OGGETTI INFIAMMABILI NEL FORNO: QUALORA VENISSE INCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSI UN INCENDIO.

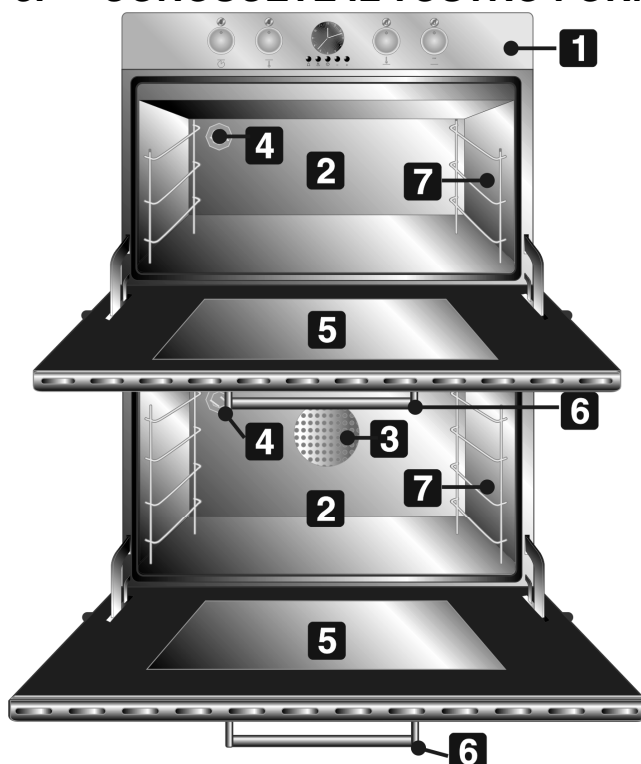
DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.

DURANTE L'UTILIZZO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. PER QUALSIASI OPERAZIONE È CONSIGLIABILE L'UTILIZZO DI APPOSITI GUANTI TERMICI.

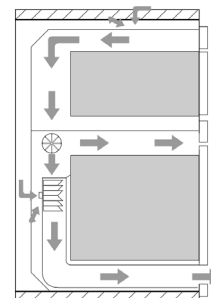
DURANTE LA COTTURA, NON RICOPRIRE IL FONDO DEL FORNO CON FOGLI DI ALLUMINIO, DI STAGNOLA, O CARTA DA FORNO E NON APPOGGIARE PENTOLE O TEGLIE PER EVITARE DI DANNEGGIARE LO STRATO DI SMALTO.

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTE LE ETICHETTE E I FILM PROTETTIVI CHE SI POSSANO TROVARE AL SUO INTERNO O ALL'ESTERNO.

SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL FORNO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.

NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO. OGNI RIPARAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA UN TECNICO AUTORIZZATO O PRESSO UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO

3. CONOSCETE IL VOSTRO FORNO

1. PANNELLO COMANDI FRONTALE
2. MUFFOLA
3. VENTILATORE FORNO
4. LUCE FORNO
5. PORTA FORNO
6. MANIGLIA PORTA
7. GUIDE PER TEGLIE E GRIGLIE

VENTILAZIONE DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio è dotato di 2 ventola di raffreddamento che entrano in funzione all’accensione del forno.
Il funzionamento delle ventola provoca un normale flusso d'aria che esce inferiormente e centralmente alla facciata del forno e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento del forno.

4. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Non lasciare i residui dell’imballo incustoditi nell’ambiente domestico. Separare i vari materiali di scarto dell’imballo e depositarli presso il centro di raccolta differenziata più vicino.

Utilizzando il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla sua massima temperatura per una durata sufficiente a bruciare eventuali residui oleosi di fabbricazione che potrebbero conferire odori sgradevoli ai cibi.

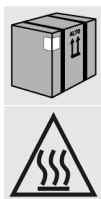
COME PROCEDERE

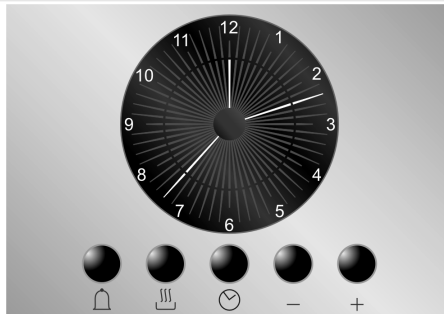
Estrarre tutti gli accessori dall’interno del forno.

Togliere tutte le etichette rimovibili e le pellicole di protezione all’esterno e all’interno del forno.

Per accendere il forno è sufficiente, al primo utilizzo o dopo una interruzione di corrente, premere per 1 / 2 secondi il tasto centrale del programmatore per abilitare il forno principale alla cottura. Il forno ausiliario non ha bisogno di particolari attenzioni all'accensione: è sufficiente ruotare la manopola termostato su una posizione qualsiasi. Solo la funzione grill necessita dell'impostazione del regolatore di energia.

Impostare le manopole funzioni sul simbolo e la manopola termostato a 250°C.

Per il forno piccolo portare semplicemente la manopola termostato sul simbolo 250

5. OROLOGIO ANALOGICO ELETTRONICO (SOLO SU ALCUNI MODELLI)

*Le istruzioni fornite sono valide solamente per **il forno grande***

	ELENCO FUNZIONI
	PULSANTE CONTAMINUTI
	PULSANTE DURATA E FINE COTTURA
	REGOLAZIONE ORARIO E RESET
	PULSANTE DECREMENTO VALORE
	PULSANTE INCREMENTO VALORE

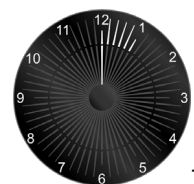
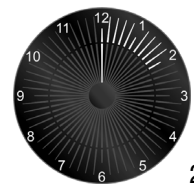
5.1 Regolazione dell'ora

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggia ad intermittenza regolare. Premendo il tasto ⏲ per 1 / 2 secondi si pone termine all'intermittenza del display e si può iniziare la regolazione dell'ora corrente. Premendo i tasti di variazione valore − o + si ottiene l'incremento o il decremento di un minuto per ogni singola pressione.
Premere uno dei due tasti di variazione valore fino a fare apparire l'ora corrente. Passati 6/7 secondi dall'ultima pressione l'orologio partirà dall'ora impostata.

La suoneria che interverrà al termine di ogni programmazione sarà composta da 8 segnali acustici che si ripeteranno per 3/4 volte ad intervalli di circa 1 minuto e mezzo. Può comunque essere interrotta in qualsiasi momento premendo un tasto qualsiasi.

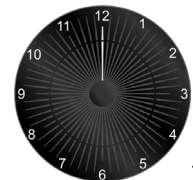
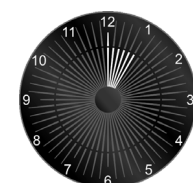
5.2 Contaminuti

Questa funzione non interrompe la cottura ma aziona soltanto la suoneria.

- Premendo il tasto 🔔 il display si illumina mostrandosi come in figura 1;
- Entro 6/7 secondi premere i tasti + o − per impostare il timer contaminuti. Ad ogni pressione si illuminerà o spegnerà 1 segmento esterno che rappresenterà 1 minuto di cottura. (in figura 2 sono rappresentati 10 minuti di cottura).
- Passati 6/7 secondi dall'ultima pressione partirà il conto alla rovescia al termine del quale interverrà la suoneria.
- Durante il conto alla rovescia è possibile visualizzare l'ora corrente premendo 1 volta il tasto 🔔 e ripremendolo si ritornerà al display contaminuti.
- Al termine del conto alla rovescia occorre fermare manualmente il forno ruotando il termostato e il selettore funzioni su 0.

1

2

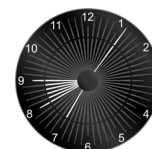
5.3 Programmazione

Durata cottura: premendo il 2° pulsante è possibile impostare la durata della cottura. Prima di impostarla è necessario ruotare il termostato sulla temperatura desiderata per la cottura e la manopola selettore funzioni su una posizione qualsiasi. Per impostare la durata di cottura bisogna agire come segue:

- Premere per 1 / 2 secondi il tasto ; la lancetta si posizionerà sulla posizione 12 (Fig. 1).
- Tramite i tasti − e + è possibile impostare la durata della cottura: ogni pressione del tasto + corrisponde all’aggiunta di 1 minuto alla durata della cottura e ogni 12 minuti si illuminerà un nuovo segmento interno (in figura 2 è rappresentata una durata di 1 ora).
- Una volta raggiunta la durata desiderata la cottura partirà dopo circa 6 secondi dall’ultima pressione esercitata sui tasti − o +.
- Una volta cominciata la cottura sul display compariranno l’ora corrente rappresentata dai segmenti fissi, e i minuti restanti per completare la cottura rappresentati dai segmenti lampeggianti (ogni segmento lampeggiante indica 12 minuti di cottura residua).
- Arrivato al termine della cottura il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e lampeggeranno i numeri sul quadrante.
- È anche possibile azzerare la durata resettando il programma impostato: premendo il tasto centrale per 1 o 2 secondi infatti, si otterrà la cancellazione della durata impostata e si dovrà procedere allo spegnimento manuale del forno.

1

2

Attenzione: non è possibile impostare durate di cottura superiori alle 6 ore.

Inizio cottura: è possibile, oltre ad impostare una durata di cottura, definire anche l’orario di partenza della cottura (con un ritardo massimo di 12 ore rispetto all’ora corrente). Per impostare l’ora di inizio/fine cottura agire come segue.

- Impostare la durata di cottura come descritto al paragrafo precedente.
- Entro 6/7 secondi dall’ultima pressione dei tasti − o + ripremere il tasto per definire l’ora di inizio cottura. Sul display apparirà l’ora corrente con illuminati i segmenti interni che indicano la fine cottura. Tramite i tasti − e + impostare l’ora di inizio cottura.
- Passati 6/7 secondi dall’ultima pressione il display indicherà l’ora corrente, l’ora di inizio e di fine cottura che saranno rappresentate dai segmenti interni illuminati. Finchè l’ora corrente non coincide con l’inizio cottura i segmenti sul display saranno fissi; non appena l’ora corrente raggiungerà quella d’inizio prefissata tutti i segmenti interni cominceranno a lampeggiare indicando che il forno ha cominciato la cottura.
- Arrivato al termine della cottura il timer disattiverà gli elementi riscaldanti del forno, entrerà in funzione la suoneria e lampeggeranno i numeri sul quadrante.
- Per resettare tutto il programma impostato bisogna tenere premuto per 1 o 2 secondi il tasto centrale : se la cottura è già cominciata si dovrà procedere allo spegnimento manuale del forno.
- Nell’immagine a fianco è riportato un esempio di programmazione: l’ora corrente è 7:06, l’inizio cottura è programmato per le 8 e il termine alle 9.
- Quando saranno le 8 i segmenti interni compresi tra 8 e 9 cominceranno a lampeggiare e resterà fissa la lancetta delle ore.

Attenzione: perché il forno cominci le cotture in seguito alla programmazione appena descritta è necessario che il termostato e il selettore funzioni siano regolarmente posizionati sulla temperatura e la funzione desiderate.

5.4 Funzione "DEMO"

Sui modelli dotati di programmatore analogico/digitale è prevista una fuonzione "DEMO" che disattiva le resistenze lasciando le altre funzioni invariate. Per attivarla è sufficiente premere per 3/4 secondi i tasti , −, e +. Un bip di conferma, avviserà l'utente che la funzione è attivata. Per disattivarla è sufficiente seguire lo stesso procedimento.

6. PROGRAMMATORE ELETTRONICO DIGITALE (SOLO SU ALCUNI MODELLI)

Le istruzioni d'uso del programmatore sono valide soltanto per il ***forno grande.***

	ELENCO FUNZIONI
	PULSANTE CONTAMINUTI
	PULSANTE DURATA COTTURA
	PULSANTE FINE COTTURA
	PULSANTE DECREMENTO VALORE
	PULSANTE INCREMENTO VALORE

6.1.0 Regolazione dell'ora

Utilizzando il forno per la prima volta, oppure, dopo un'interruzione di corrente elettrica, il display lampeggia ad intermittenza regolare indicando 0:00 . Premere insieme i tasti e e contemporaneamente premere i tasti di variazione valore + o –: si otterrà l'incremento o il decremento di un minuto per ogni singola pressione.

Prima di ogni impostazione del programmatore attivare la funzione e la temperatura desiderate.

6.1.1 Cottura semiautomatica

Questa impostazione consente il solo spegnimento automatico del forno a fine cottura.

Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre 0:00 ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore + o – per impostare la durata della cottura.

Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio della durata di cottura programmata e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli A e .

6.1.2 Cottura automatica

Questa regolazione consente l'accensione e lo spegnimento del forno in modo del tutto automatico.

Premendo il tasto il display si illumina mostrando le cifre 0:00 ; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore + o – per impostare la durata della cottura.

Premendo il tasto comparirà sul display la somma dell'ora corrente più la durata della cottura: mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore + o – per regolare l'ora di termine cottura.

Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio programmato e sul display comparirà l'ora corrente unitamente ai simboli A e .

Dopo l’impostazione, per osservare il tempo restante di cottura premere il tasto ; per vedere l’ora di fine cottura premere il tasto .
L’impostazione con valori incoerenti è impedita logicamente (es. un contrasto tra un termine cottura ed una durata più lunga non verrà accettato dal programmatore).

6.1.3 Termine cottura

Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e contemporaneamente entrerà in funzione una suoneria intermittente. Dopo la disattivazione della suoneria, il display tornerà a mostrare l'ora corrente unitamente al simbolo , che segnala il ritorno alla condizione d'uso manuale del forno.

6.1.4 Regolazione del volume suoneria

La suoneria può essere variata di volume (3 gradazioni) mentre è in funzione premendo il tasto −.

6.1.5 Disattivazione della suoneria

La suoneria cessa automaticamente il proprio funzionamento dopo sette minuti. E’ possibile disattivarla manualmente premendo insieme i tasti e .

6.1.6 Minute Counter

Il programmatore può essere utilizzato anche come semplice contaminuti. Premendo il tasto il display mostra le cifre 0:00; mantenere premuto e agire contemporaneamente sui tasti di variazione valore + o −. Rilasciando il tasto avrà inizio il conteggio programmato e sul display compare l’ora corrente e il simbolo .

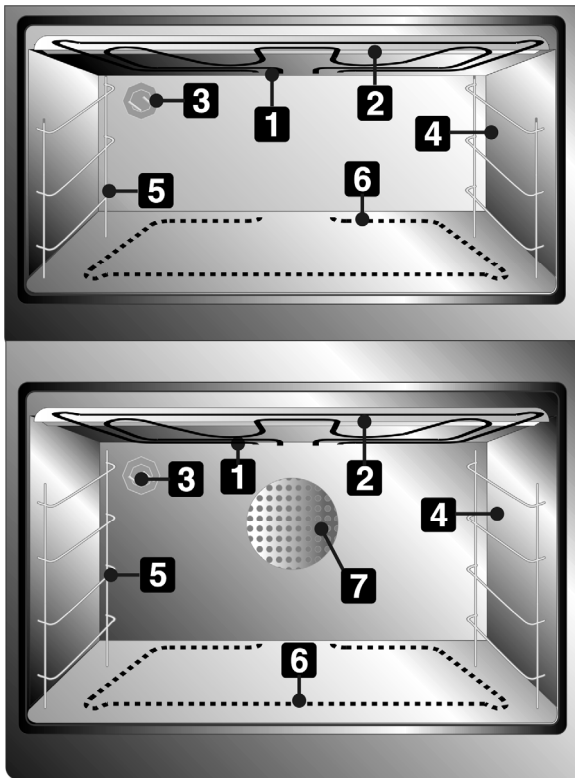
Dopo l’impostazione, per visualizzare il tempo residuo premere il tasto .
L’utilizzo come contaminuti non interromperà il funzionamento del forno al termine del tempo impostato.

6.1.7 Cancellazione dei dati impostati

Con il programma impostato, mantenere premuto il tasto della funzione da cancellare mentre contemporaneamente si raggiunge il valore 0:00 con i tasti di variazione valore + o −. La cancellazione della durata verrà interpretata dal programmatore come termine della cottura.

6.1.8 Modifica dei dati impostati

I dati impostati per la cottura possono essere modificati in qualsiasi momento mantenendo premuto il tasto della funzione e contemporaneamente agendo sui tasti di variazione valore + o −.

7. VANO FORNO

1 GRILL
ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE

2 PROTEZIONE SUPERIORE

3 LAMPADA FORNO
Forno grande: si accende ruotando la manopola selettore funzioni su una funzione qualsiasi.
Forno piccolo: si accende ruotando in senso orario la manopola termostato sul primo scatto in posizione lampada (☼) e resterà accesa durante tutto il tempo di utilizzazione del forno.

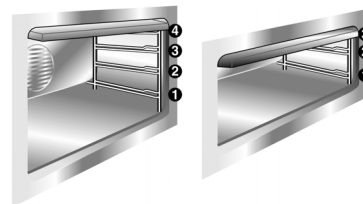
4 PANNELLI AUTOPULENTI

5 GUIDE PER TEGLIE E GRIGLIE

6 ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE

7 VENTILATORE FORNO
ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE

8. ACCESSORI DISPONIBILI

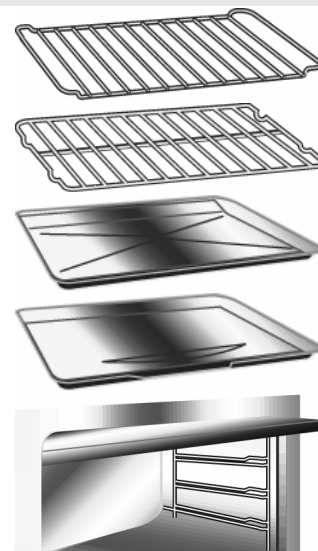
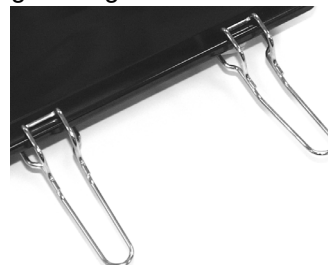
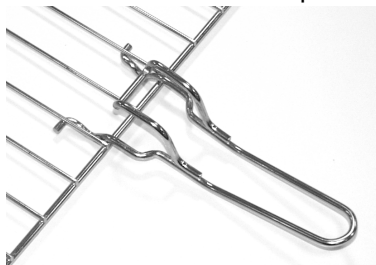
Il **forno principale** dispone di **4 guide** per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze e protezione superiore.
Il **forno ausiliario** dispone di 3 **guide**.

Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

Griglia: utile per il supporto di recipienti con cibi in cottura.

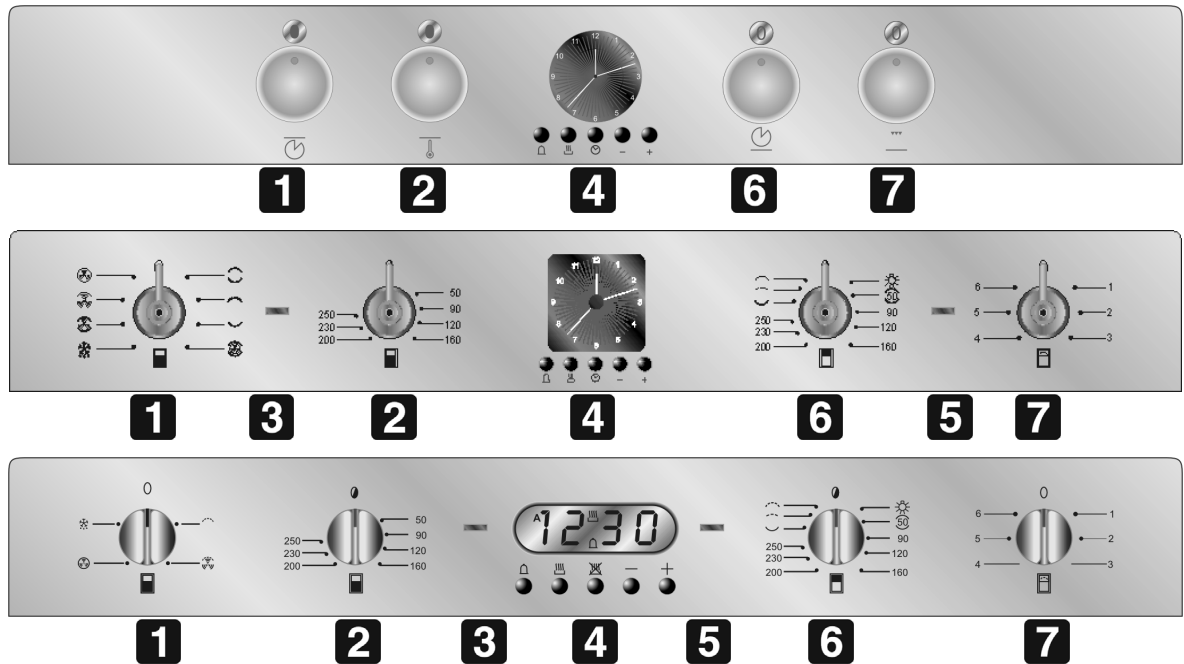
Griglia per teglia: da appoggiare sopra ad una teglia per la cottura di cibi che possono sgocciolare.

Teglia forno: utile per la raccolta dei grassi provenienti da cibi appoggiati alla griglia sovrastante.

Teglia pasticceria: utile per la cottura di torte, pizze e dolci da forno.

Protezione superiore: estraendola risulta più facile effetturare le operazioni di pulizia all’interno del forno.

Pinza in tondino cromato: utile per l’estrazione a caldo di griglie e teglie.

Accessori a richiesta
Tramite i Centri Assistenza Autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali.

9. DESCRIZIONE DEI COMANDI PRESENTI SUL PANNELLO FRONTALE

1 **Manopola selettore funzioni (forno grande)**

2 **Manopola termostato (forno grande)**

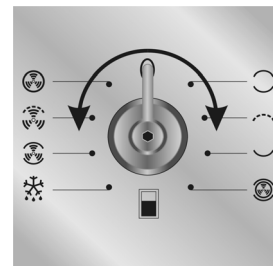
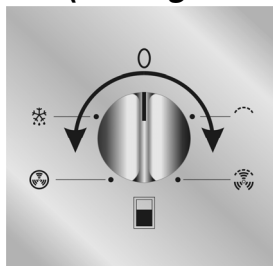
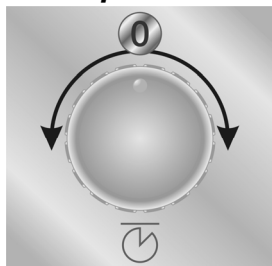
3 **Lampada spia termostato (forno grande)**

4 **Orologio analogico e programmatore elettronico**

5 **Lampada spia termostato (forno piccolo)**

6 **Manopola termostato (forno piccolo)**

7 **Manopola grill variabile (forno piccolo)**

9.1 *Manopola selettore funzioni (forno grande)*

Ruotare la monopla in uno dei due sensi su uno dei seguenti simboli:

NESSUNA FUNZIONE IMPOSTATA

ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF.: Questa modalità utilizza le resistenze superiori e inferiori ed è ideale per tutti i tipi di cottura. È inoltre indicata per riscaldare piatti preparati in precedenza.

ELEMENTO GRILL LARGO: Per grigliare la carne, tostare o dorare i cibi.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE: Questa funzione è indicata per la precottura della pasta di una torta o per cuocere la pizza. Inoltre può essere utilizzata per ultimare la cottura di sformati per assicurarsi che la pasta del fondo sia cotta a sufficienza.

ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF. + ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO: questo tipo di funzione è adatto per cotture di diversi tipi di cibo (carni, pesce, verdure, dolci) su diversi ripiani contemporaneamente.

SCONGELAMENTO: Il flusso d'aria prodotto dalla ventola garantisce uno scongelamento più veloce. L'aria che circola all'interno del forno è a temperatura ambiente.

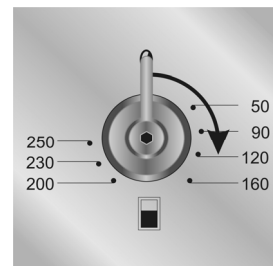
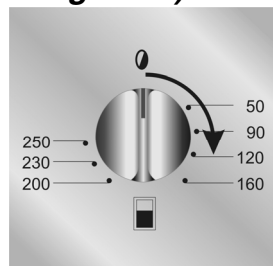
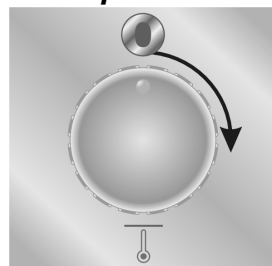
ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF. + VENTILAZIONE: questo tipo di funzione è indicato per la cottura di dolci e pane su un solo ripiano.

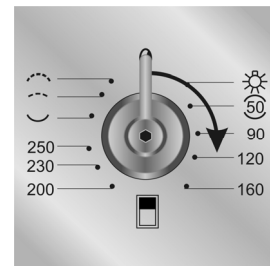
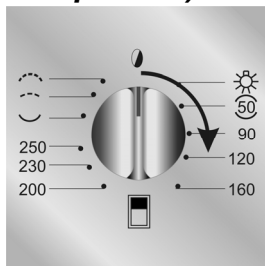
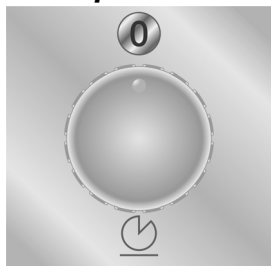
ELEMENTO GRILL + VENTILAZIONE: per la doratura rapida dei cibi da grigliare come carne o pesce. Indicata per cibi di grosse dimensioni.

ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO + VENTILAZIONE: L'aria all'interno del forno viene riscaldata dalla resistenza vicina alla ventola, situata dietro il pannello posteriore. La ventola fa circolare aria calda per mantenere una temperatura uniforme all'interno del forno. Selezionare una temperatura compresa tra 50°C e 250°C.
Questo tipo di funzione è adatto per la cottura di diversi tipi di cibo (carni, pesce, verdure, dolci) su vari ripiani contemporaneamente.

ELEMENTO GRILL PICCOLO + VENTILAZIONE: per la doratura rapida dei cibi da grigliare come carne o pesce.

ELEMENTO RISCALDANTE E INFERIORE + VENTILAZIONE: questa funzione è ideale per il completamento di cotture di dolci alla base.

9.2 *Manopola termostato (forno grande)*

Selezionare la temperatura di cottura ruotando la manopola termostato nel senso indicato in figura su una posizione compresa 50° and 250°C.

9.3 Manopola termostato (forno piccolo)

La scelta della temperatura di cottura si effettua ruotando la manopola in senso orario sul valore desiderato, compreso tra 50° e 250°C. L'accensione del forno si effettua ruotando la manopola in senso orario su una funzione qualsiasi tra le seguenti:

 NESSUNA FUNZIONE IMPOSTATA

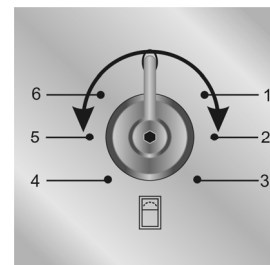
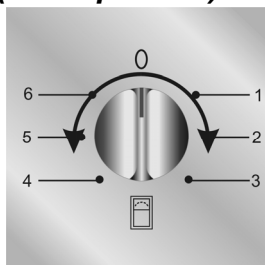
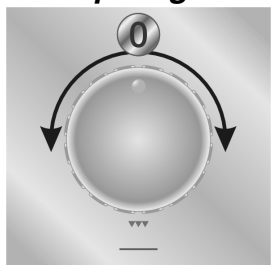
 LAMPADA INTERNA
(nessun elemento risacaldante inserito)

 ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF. (50°C – 250°C) : Questa modalità utilizza le resistenze superiori e inferiori ed è ideale per tutti i tipi di cottura. È inoltre indicata per riscaldare piatti preparati in precedenza.

 ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE: Questa funzione è indicata per la precottura della pasta di una torta o per cuocere la pizza. Inoltre può essere utilizzata per ultimare la cottura di sformati per assicurarsi che la pasta del fondo sia cotta a sufficienza.

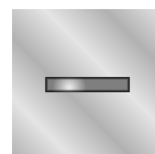
 ELEMENTO GRILL LARGO: Per grigliare la carne, tostare o dorare i cibi.

 ELEMENTO GRILL LARGO: Per grigliare la carne, tostare o dorare i cibi. Indicata per cibi di grosse dimensioni.

9.4 Manopola grill variabile (forno piccolo)

Posizionare la manopola termostato forno piccolo sul simbolo / .
Ruotare la manopola del grill variabile nella direzione mostrata in figura sulla posizione desiderata.

Sul modello illustrato nella figura a lato, l’accensione e lo spegnimento del regolatore di energia sarà segnalato dall’accensione e lo spegnimento della finestra che mostra la potenza selezionata.

9.5 Lampada spia termostato

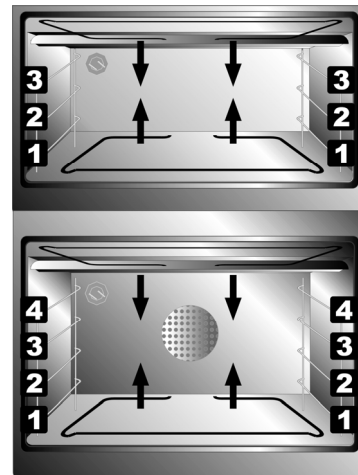
L'accensione segnala che il forno è in fase di riscaldamento. Lo spegnimento indica il raggiungimento della temperatura prefissata.
L’intermittenza regolare segnala che la temperatura all'interno del forno è mantenuta costantemente sul livello impostato.

10. FUNZIONI DI COTTURA

 ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE E INFERIORE

La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

Ideale per tutti i tipi di cottura, in particolare dolci, pesce, terrine e piatti a base di verdure. Per garantire una distribuzione uniforme del calore si consiglia di cucinare su un solo ripiano.
Il preriscaldamento è particolarmente indicato nel caso di cottura di dolci e pizza.

Come cucinare?

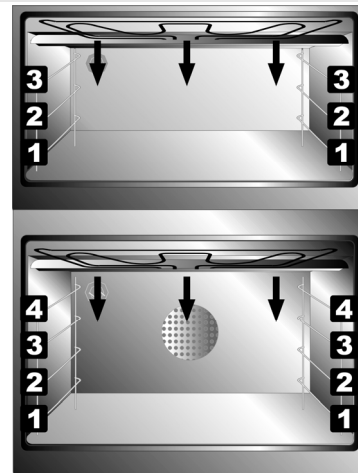
FORNO GRANDE: posizionare la manopola selettore funzioni sul simbolo e scegliere la temperatura tra **50**°C e **250**°C tramite la manopola termostato.
FORNO PICCOLO posizionare la manopola termostato forno piccolo tra i **50**°C e **250**°C.

 ELEMENTO GRILL LARGO

 ELEMENTO GRILL

Tenere la porta chiusa durante le cotture al grill. Grigliare con la porta aperta può danneggiare permanentemente il forno e comprometterne la sicurezza durante il funzionamento.

Questa modalità di cottura è ideale per tagli di carne (braciole di maiale, salsiccia...) che rimangono così teneri e sugosi, per tostare o per dorare le guarnizioni di piatti pronti, preferibilmente caldi.

Come cucinare?

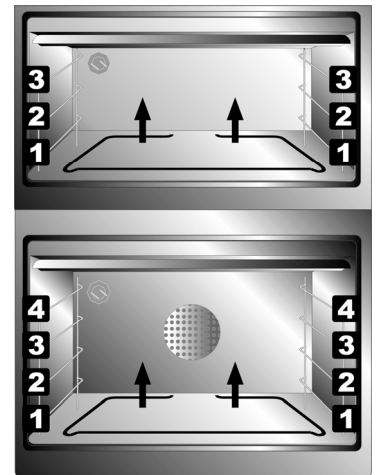
FORNO GRANDE: posizionare la manopola selettore funzioni forno grande sul simbolo e la manopola termostato nella posizione 250. Si consiglia di riporre la teglia nella guida più alta (1-2). Per la cottura breve di piccole quantità, riporre la griglia nella quarta guida dal basso. Per cotture e grigliature lunghe mettere la griglia nella guida più in basso, a seconda della pezzatura dei cibi.
FORNO PICCOLO: posizionare la manopola termostato forno piccolo sul simbolo o (a seconda della quantità del cibo da cuocere) e selezionare la potenza mediante la manopola regolatore energia del grill variabile.

I tempi di cottura dipendono dallo spessore della carne e non dal suo peso.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE

La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

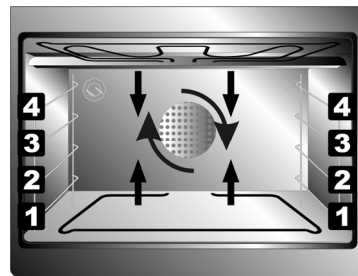
Questa modalità di cottura è ideale per la precottura della pasta di una torta o per cuocere la pizza. Inoltre può essere utilizzata per ultimare la cottura di sformati per assicurarsi che la pasta del fondo sia cotta a sufficienza.
Il preriscaldamento è consigliato nel caso di cottura di dolci e pizza.

Come cucinare?

FORNO GRANDE: posizionare la manopola selettore funzioni forno grande sul simbolo e scegliere la temperatura tra **50**°C e **250**°C tramite la manopola termostato.
FORNO PICCOLO: posizionare la manopola selettore funzioni forno piccolo sul simbolo .

ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO + VENTILAZIONE

 ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF. + VENTILAZIONE

 ELEMENTO RISCALDANTE E INFERIORE + VENTILAZIONE

 ELEMENTO RISCALDANTE SUP. E INF. + ELEMENTO RISCALDANTE VENTILATO

La porta del forno deve essere chiusa durante le cotture.

I cibi possono essere cotti su uno o più ripiani utilizzando il forno ventilato. La circolazione di aria calda produce una temperatura di cottura costante. La cottura con forno ventilato è ideale per tutti i tipi di piatti.

Come cucinare?

Si consiglia di effettuare sempre il preriscaldamento in funzione ventilata a 30/40°C in più rispetto a quella di cottura. Questo accorgimento permette di abbassare notevolmente i tempi di cottura ed il consumo energetico oltre a permettere un migliore risultato di cottura.

Posizionare la manopola selettore funzioni forno grande sul simbolo / / / e scegliere la temperatura tra **50**°C e **250**°C tramite la manopola termostato.
La cottura con forno ventilato richiede normalmente temperature inferiori rispetto alla cottura tradizionale.
Il forno ventilato ha un riscaldamento uniforme in tutte le posizioni. Questo significa che
più infornate dello stesso alimento possono essere cotte contemporaneamente nel forno.
Tuttavia la griglia superiore può dorare il cibo più velocemente di quella inferiore. Questo accade di frequente. Non si ha trasmissione di sapori fra i piatti.

ELEMENTO GRILL LARGO + VENTILAZIONE

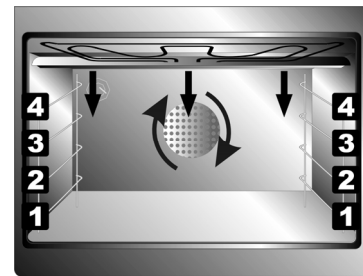
ELEMENTO GRILL + VENTILAZIONE

Tenere la porta chiusa durante le cotture al grill. Grigliare con la porta aperta può danneggiare permanentemente il forno e comprometterne la sicurezza durante il funzionamento.

La cottura al grill ventilata offre un metodo alternativo per cuocere alimenti normalmente associati alla cottura al grill tradizionale. La resistenza grill e il motoventilatore funzionano contemporaneamente, facendo circolare aria calda intorno al cibo. Si riduce la necessità di controllare e girare il cibo. La cottura al grill ventilata contribuisce a ridurre al minimo gli odori di cottura in cucina.

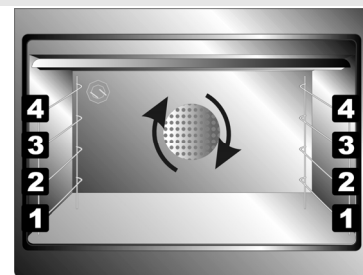
Come cucinare?

Posizionare la manopola selettore funzioni forno grande sul simbolo / e scegliere la temperatura tra **50**°C e **250**°C tramite la manopola termostato.

I tempi di cottura dipendono dallo spessore della carne e non dal suo peso.

SCONGELAMENTO

Il solo movimento d'aria assicurato dalla ventola provoca uno scongelamento più rapido dei cibi. L'aria in circolazione all'interno del forno è a temperatura ambiente.

Posizionare la manopola selettore funzioni forno grande sul simbolo . La manopola termostato deve essere lasciata sulla posizione 0.

Lo scongelamento a temperatura ambiente ha il vantaggio di non modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.

11. TABELLA DI COTTURA

ARROSTI				
	Selettore funzioni	Ripiano griglia	Selettore temperatura	Tempo di cottura in minuti
Manzo	Ventilato	2	150 – 160	20-30 ogni 500 g e 20-30 oltre
	Tradizionale	2	200 – 210	Idem
Agnello	Ventilato	2	160 – 180	Idem
	Tradizionale	2	190 – 200	Idem
Maiale e vitello	Ventilato	2	160 – 180	Idem
	Tradizionale	2	180 – 190	Idem
Prosciutto	Ventilato	2	150 – 170	Idem
	Tradizionale	2	190 – 200	Idem
Pollo	Ventilato	2	150 – 170	15-20 ogni 500 g e 20 oltre
	Tradizionale	2	180 – 190	Idem
Tacchino/oca	Ventilato	2	150 – 170	15 ogni 500g fino a 3,5Kg poi 10 min. ogni 500g
	Tradizionale	2	180 - 190	Idem
Le carni farcite o arrotolate richiedono 10 min. in più ogni 500g rispetto ai tempi di cottura sopra riportati				

DOLCI				
	Selettore funzioni	Ripiano griglia	Selettore temperatura	Tempo di cottura in minuti
Dolce con ripieno di frutta	Ventilato	2	140	40 – 50 ogni 450 g di impasto
	Tradizionale	2	140	Idem
Pan di Spagna	Ventilato	2-3-4	170	20 - 30
	Tradizionale	2 – 3	180	20 – 30
Dolcetti	Ventilato	2 – 3	210	Circa 15
	Tradizionale	2 – 3	220	Idem
Pane	Ventilato	2	200	20 – 30
	Tradizionale	2	220	Idem
Torta di frutta	Ventilato	3	190	35 – 45
	Tradizionale	3	200	35 – 40
Meringhe	Ventilato	3	100	2 – 2,5 ore

BUDINI				
Creme caramel	Ventilato	3	150	45 – 1 ora
Budino leggero	Ventilato	3	180	45 – 45
Budino al latte	Ventilato	3	150	2 – 2,5 ore

PER TUTTI I CIBI PRERISCALDARE IL FORNO PER 10 MINUTI.

12. PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA

Prima di ogni intervento che richieda l’accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l’alimentazione elettrica all’apparecchio.

12.1 Pulizia dell’acciaio inox

Per una buona conservazione dell’acciaio inox occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

12.1.0 Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d’acciaio inox usare sempre e **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d’uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

12.1.1 Macchie di cibo o residui

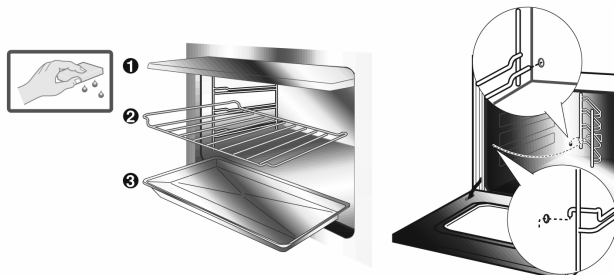
Evitare nel modo più assoluto l’uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti per acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

Evitare di fare seccare all’interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es.marmellata). Seccandosi troppo a lungo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l’interno del forno.

12.2 Pulizia del forno (senza pannelli autopulenti)

Per una buona conservazione del forno occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare. Estrarre tutte le parti rimovibili.

- NON UTILIZZARE UN GETTO DI VAPORE PER PULIRE L'INTERNO DEL FORNO.
- Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detergenti non abrasivi, sciacquare ed asciugare.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi P. 12.6 – 12.7)
- È consigliabile far funzionare il forno al massimo per circa 15/20 minuti dopo aver utilizzato prodotti specifici, al fine di eliminarne i residui depositati all’interno del vano forno..

12.3 Pulizia del forno (con pannelli autopulenti)

12.3.2 Pannelli autopulenti

Il forno è dotato di pannelli in smalto autopulente continuo.

Tali pannelli permettono una più facile pulizia del forno e ne assicurano l’efficienza nel tempo.

12.3.3 Utilizzo dei pannelli autopulenti

Periodicamente, allo scopo di mantenere l’interno del forno sempre pulito da residui di cibo e odori sgradevoli, è consigliabile far funzionare l’apparecchio a vuoto a temperature non inferiori ai 200° C per un tempo che varia dai 30 ai 60 minuti, in modo tale da permettere ai pannelli autopulenti di ossidare i residui presenti che, a forno freddo, verranno poi eliminati con una spugna umida.

12.3.4 Manutenzione dei pannelli autopulenti

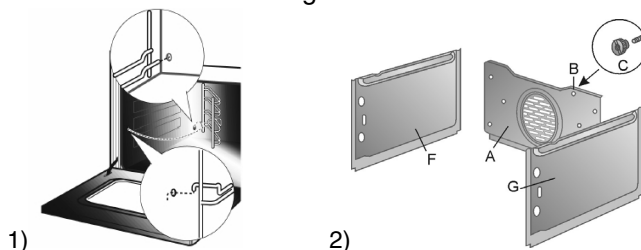
Per la pulizia dei pannelli è sconsigliato l'utilizzo di creme abrasivi e detergenti comuni. Limitarsi ad utilizzare una spugna umida per non alterare le particolarità dello smalto che ricopre i pannelli.

12.3.5 Smontaggio dei pannelli autopulenti

Togliere tutti gli accessori nel vano forno ed eseguire le seguenti operazioni:

1. Togliere le griglie laterali (fig.1);
2. Sfilare i pannelli laterali "F" e "G" (fig. 2);
3. Estrarre il pannello posteriore "A" dopo aver svitato la ghiera filettata "C" (fig. 2);

Rimontare i pannelli riportandoli alle condizioni originarie.

1) 2)

Per smontare il pannello autopulente del retro del forno piccolo bisogna sfilarlo dalle due viti sul fondo del forno. Per riposizionarlo occorre far combaciare i due fori sul pannello con le due viti sul fondo e tirare verso il basso fino ad ottenere l'incastro.

12.4 Vetro porta

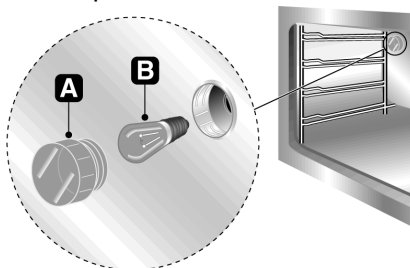
Si consiglia di mantenerlo sempre ben pulito. Utilizzare carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

MANUTENZIONE

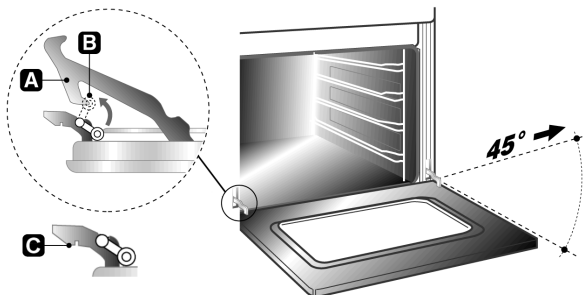
Periodicamente il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione o sostituzione di parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Di seguito vengono fornite le istruzioni specifiche per ogni intervento di questo tipo.

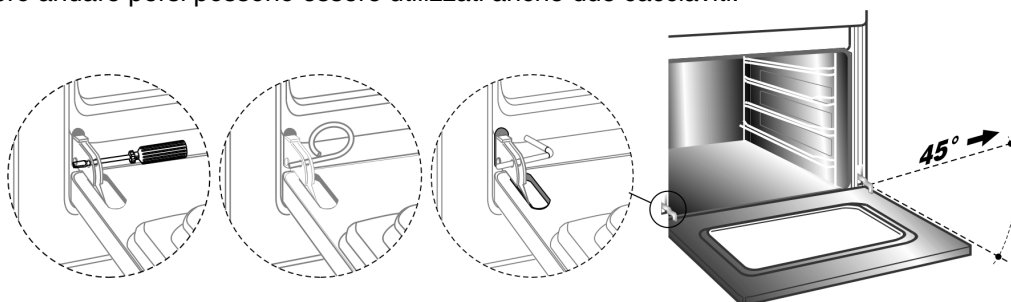
Prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

12.5 Sostituzione della lampada di illuminazione

Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario, sostituire la lampada **B** con un'altra simile. Rimontare la copertura di protezione **A**.

Utilizzare soltanto lampade per forno (T 300°C).

12.6 Smontaggio della porta (forno grande)

Alzare le levette **B** fino ad arrivare a battuta con le cerniere **A** e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse. Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla. Per il rimontaggio, infilare le cerniere **A** nelle apposite scanalature, quindi lasciare appoggiare verso il basso la porta assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature **C** e sganciare le levette **B**.

12.7 Smontaggio della porta (forno piccolo)

Aprire la porta completamente e inserire i perni (forniti) nei fori dal lato interno. Chiudere la porta di un angolo di circa 45°, sollevarla ed estrarla dalla sua sede. Per il rimontaggio, infilare le cerniere nelle apposite scanalature, quindi lasciare appoggiare verso il basso la porta ed estrarre i perni. Se i perni dovessero andare persi possono essere utilizzati anche due cacciaviti.

12.8 Guarnizioni porta forno

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile. Prima di procedere alla rimozione della guarnizione occorre smontare la porta del forno come descritto precedentemente. A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura.
A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.

13. QUALCOSA NON FUNZIONA?

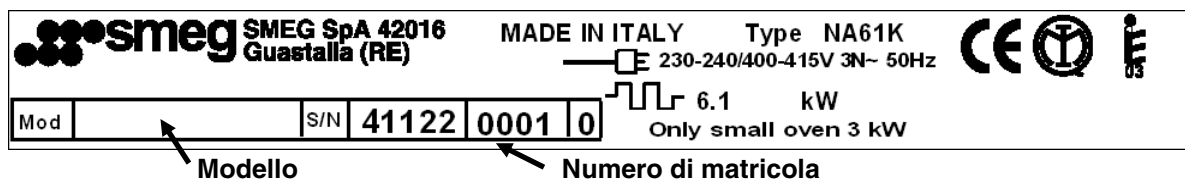
PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	COSA FARE
Il forno non funziona	- Il forno non è collegato oppure l’interruttore generale non è inserito. - Si verifica un’interruzione di corrente elettrica - È stato impostato un programma automatico di cottura	- Inserire l’interruttore generale - Controllare l’alimentazione elettrica - Riportare il programmatore in posizione manuale
I risultati della cottura non sono soddisfacenti	- Preriscaldamento insufficiente - La temperatura è troppo alta o troppo bassa - Posizione errata della griglia - Tipo di piatto errato - La temperatura non è impostata correttamente - Il tempo di cottura non è corretto - Il selettore della funzione di cottura non è correttamente posizionato - La griglia o la teglia non sono nel centro del forno	- Consultare guide di cucina - Centrare la griglia o la teglia nel forno
Il forno produce fumo	- Il forno è sporco - Il cibo è fuoriuscito - Il cibo (carne) sta schizzando eccessivamente	- Pulire il forno a cottura ultimata. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. - Usare un piatto più grande - Ridurre la temperatura impostata
Si ha vapore e condensa sulle vivande e nella muffola	- Il piatto è rimasto troppo a lungo all’interno del forno	- Non lasciare i piatti all’interno del forno più di 15–20 minuti dopo il completamento della cottura
Il timer continua a lampeggiare	- Si è verificata un’interruzione di corrente elettrica	- Reimpostare l’orologio
Il timer non funziona	- Impostazione errata	- Controllare le istruzioni per l’uso del timer

14. INSTALLAZIONE

14.1 Informazioni tecniche

Modello di forno	Vedi targhetta dati tecnici	
Collegamenti elettrici	230 - 240 / 400-415 V 3N ~ 50 Hz	
Fusibile di protezione previsto per il forno	30 A.	
CLASSE DEL FORNO		
Forni	Elettrici	
Potenza massima	6.1 kW	
Grill	Elettrico	
Potenza grill grande	3.0 kW (230 V)	
Potenza grill piccolo	1.8 kW (230 V)	
Lampada illuminazione forno	25 W (230 V)	
DIMENSIONI DELL'APERTURA DEL FORNO	Forno grande	Forno piccolo
Altezza (cm)	34	23
Larghezza (cm)	46	46
Profondità (cm)	40	40
Volume interno (cm^2)	62560	42320

14.2 La targhetta dati tecnici

Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sulla cornice della porta forno. Questa targhetta non deve mai essere rimossa.

14.3 Collegamento elettrico

E' OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.

IN CASO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA TRAMITE PRESA E SPINA ENTRAMBE DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E ANDRANNO COLLEGATE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.
LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.
NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.

SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL FORNO SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.

SE SI UTILIZZA UN COLLEGAMENTO CON SPINA E PRESA VERIFICARE CHE QUESTE SIANO DELLO STESSO TIPO. EVITARE L'UTILIZZO DI RIDUZIONI, ADATTATORI O DERIVATORI IN QUANTO POTREBBERO PROVOCARE RISCALDAMENTI O BRUCIATURE.

SE SI UTILIZZA UN COLLEGAMENTO FISSO È NECESSARIO PREDISPORRE SULLA LINEA DI ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIO UN DISPOSITIVO DI INTERRUZIONE ONNIPOLARE CON DISTANZA D'APERTURA DEI CONTATTI UGUALE O SUPERIORE A **3 MM**, SITUATO IN POSIZIONE FACILMENTE RAGGIUNGIBILE E IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIO.

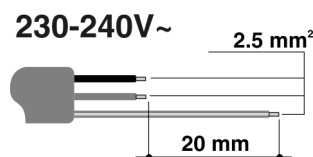
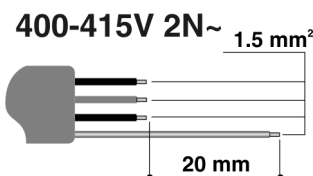
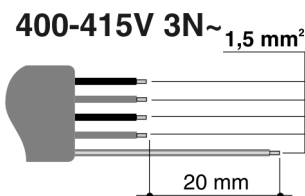
Funzionamento a 400-415V 3N~: *utilizzare un cavo pentapolare di tipo H05RR-F / H05RN-F (cavo di 5 x 1.5 mm^2).*

Funzionamento a 400-415V 2N~: *utilizzare un cavo tetrapolare di tipo H05RR-F / H05RN-F (cavo di 4 x 1.5 mm^2).*

400-415V 2N~ 1.5 mm^2

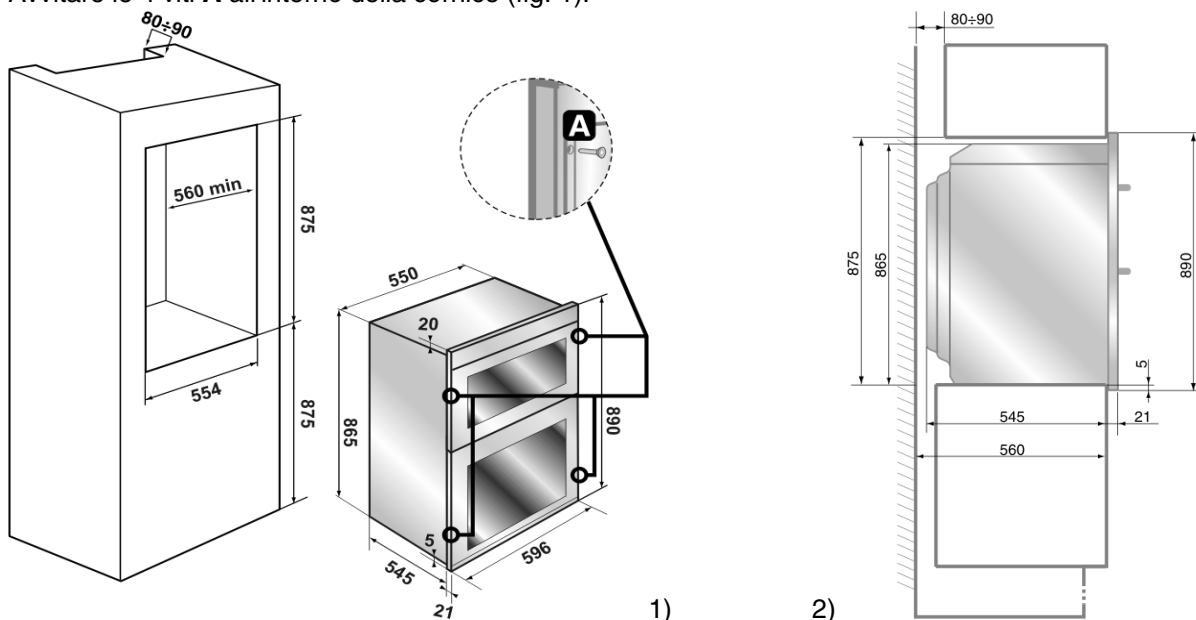
20 mm

Funzionamento a 230-240V~: *utilizzare un cavo tripolare di tipo H05RR-F / H05RN-F (cavo di 3 x 2.5 mm^2).*

L'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm.

Il costruttore declina ogni responsabilità *per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.*

14.4 Posizionamento del forno

L'apparecchio è predisposto per l'incasso in mobili di qualsiasi materiale purchè resistente al calore. Per posizionamenti a colonna attenersi alle dimensioni indicate in figura 1-2, tenendo presente che nella parte superiore/posteriore il mobile dovrà avere una apertura di 80-90 mm di profondità. Avvitare le 4 viti **A** all'interno della cornice (fig. 1).

1) 2)

L'apertura **B** indicata in figura serve a garantire un corretto afflusso d'aria per i ventilatori di raffreddamento del forno.

Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile.
Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.